

Ginger Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **16.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **9.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	3.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	3.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir	60 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Ksylitol	75 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Fajne, lekkie piwko. Bardzo wyraźny imbir.
13 wrz 2016, 20:36